

Srednja škola – Centar za odgoj i obrazovanje,

Zagorska 14, Zagreb

Učenička zadruga „**DAR-MAR**“



Praktični rad

## **ZAGREBAČKI MEDENJAK**

18. smotra učeničkih zadruga Grada Zagreba

školska godina 2020./2021.

Ove godine učeničku zadrugu "DAR-MAR" na Smotri učeničkih zadruga Grada Zagreba 2021. predstavlja sekcija za ugostiteljstvo



Voditeljica zadruga: Sanja Prah

Voditelji sekcije: Katarina Boršić i Hrvoje Knežević

Učenici zadrugari: Tanja Mašić i Klara Bunjački, učenice 1. razreda

**SADRŽAJ:**

1. O zadruzi	1
2. Sekcija za ugostiteljstvo	1
3. Predstavljanje praktičnog rada	2
4. Materijali	3
5. Pribor	3
6. Postupak izrade	4
7. Završni proizvod	9



## O zadruzi „DAR-MAR“

Učenička zadruga darovitih i marljivih osnovana je 2007. godine. Započeli smo rad sa tri sekcije: keramičarska sekcija, sekcija za izradu ukrasnih i uporabnih predmeta, sekcija za izradu predmeta od papira i kartona, a prije nekoliko godina pridružile su nam se još dvije sekcije, cvjećarska sekcija i sekcija za ugostiteljstvo.

Svoje radove izlažemo na promocijskim i prodajnim izložbama tijekom školske godine. Neke izložbe vežemo uz blagdane i važne datume. Od nedavno pritežujemo i izložbe humanitarnog karaktera za pomoć potrebitima na način da dio godišnje zarade darujemo u humanitarne svrhe.

## Sekcija za ugostiteljstvo

Sekcija za ugostiteljstvo okuplja učenike ugostiteljskih smjerova - pomoćne kuhare i slastičare te pomoćne konobare. Glavni ciljevi su stjecanje znanja i usavršavanje vještina pripreme i prezentacije slastica, posluživanja, te sudjelovanje na raznim natjecanjima i kongresima iz struke.

Na izložbama i promocijama zadrugari pripremaju razne slastice, prezentiraju načine pripreme i na taj način promoviraju školu. Aktivni su u posluživanju gostiju te prezentaciji **spravljanja zdravih napitaka i promociji zdravog načina života.**

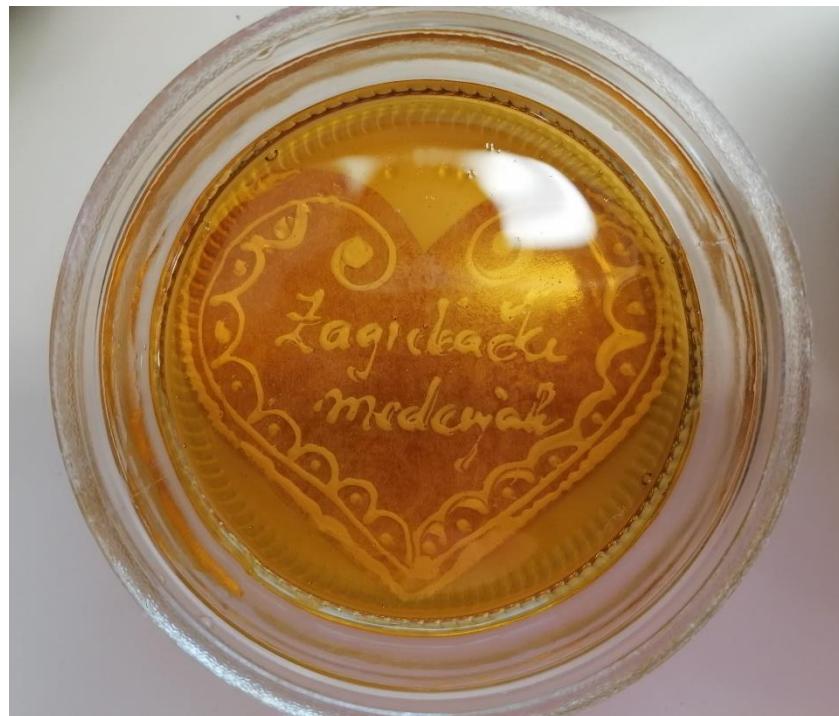
## Predstavljanje praktičnog rada

Ove godine našu zadrugu predstavlja sekcija za ugostiteljstvo sa zdravim napitkom „Zagrebački medenjak“.

Napitak od jabuka i krušaka sa začinima za medenjake, cimetom i medom potiče detoksikaciju organizma. Odabrali smo to voće zbog života u podneblju u kojem ono obilno raste. To je područje Zagreba i okolice te je napitak zbog toga dobio naziv „Zagrebački medenjak“.

Med je najzdraviji zaslađivač koji je nezamjenjiv kada govorimo o zdravom životu, a proljeće je period kada pčele imaju obilje peludi i hrane. Zato napitak ima okus meda.

Nakon zime i perioda mirovanja i naš organizam se počinje buditi te mu je potrebna detoksikacija i unošenje dodatnih vitamina. Konzumiranje „Zagrebačkog medenjaka“ potiče upravo taj ciklus.



### Materijal:

- jabuke
- kruške
- cimet
- začini za medenjake
- med



### Pribor za rad:

- nož za guljenje
- nož za rezanje
- daska
- blender
- žličica



Postupak:

1. priprema i pranje voća



## 2. guljenje i rezanje voća



### 3. blendanje voća



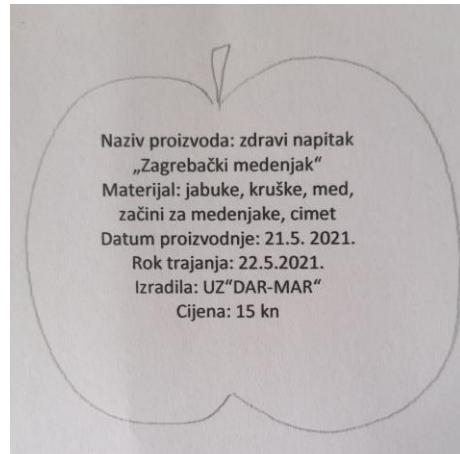
### 4. dodavanje začina



## 5. serviranje i pakiranje



Završni proizvod:



Deklaracija: